

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Faca de Sobremesa Monobloco Aço Inoxidável 85 mm

Informacoes do Produto

SKU:	AR595200	Modelo:	595200
Marca:	Arcos	EAN:	8421002595202

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	595200
EAN	8421002595202
Material	Inox

Descricao Resumida

Faca de sobremesa monobloco de 85 mm em aço inoxidável martensítico, ideal para uso profissional. Design elegante e resistente para lavagens frequentes.

Descricao Completa

A faca de sobremesa Monoblock Série Lisboa, com 85mm de lâmina em aço inoxidável de alta qualidade, oferece conforto superior e durabilidade excepcional para o serviço em restaurantes e hotéis. O seu design ergonómico garante um manuseamento seguro e eficiente durante o serviço contínuo.

faca de sobremesa monoblock — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Coleção	Lisboa
Tipo	Monoblock
Material	Aço Inoxidável Martensítico
Comprimento da Lâmina	85 mm
Quantidade Mínima de Pedido	12

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de dimensão média, snack-bares e pastelarias que procuram talheres com design apelativo e durabilidade. O Chef de cozinha que valoriza a estética e a funcionalidade no serviço de mesa encontrará na série Lisboa a solução perfeita para complementar a sua ementa.

Porquê Escolher Este Equipamento

A construção monoblock em aço inoxidável martensítico garante uma resistência superior à corrosão e ao desgaste, mesmo após lavagens frequentes em máquina. O acabamento polido e o design inspirado no minimalismo clássico acrescentam um toque de sofisticação à apresentação da mesa, elevando a experiência do cliente.

Perguntas Frequentes

Esta faca é adequada para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, a construção monoblock em aço inoxidável de alta qualidade e o acabamento com perlado na serra conferem a esta faca uma notável capacidade de corte e resistência ao uso contínuo em ambientes de restauração.

Qual a principal diferença entre esta faca e outros talheres da série Lisboa?

A principal diferença reside na construção. Esta é uma faca monoblock, fabricada a partir de uma única peça de aço, o que lhe confere maior robustez e poder de corte. Os restantes talheres da série Lisboa são compostos por diferentes peças, utilizando aço austenítico 18/10.

O aço inoxidável utilizado é resistente à corrosão e pode ser lavado na máquina?

Sim, o aço inoxidável martensítico utilizado na lâmina possui um alto teor de cromo, garantindo bom comportamento contra a corrosão. A faca foi concebida para ser resistente a lavagens frequentes em máquinas de lavar loiça profissionais.

Qual o comprimento exato da lâmina e o conforto proporcionado pelo cabo?

A lâmina tem um comprimento de 85 mm. O cabo estilizado, inspirado na combinação dos estilos clássico e minimalista, proporciona um manuseamento confortável e seguro, adaptando-se bem a diferentes tipos de serviço.

É necessário encomendar um mínimo de unidades para este modelo de faca?

Sim, para a faca de sobremesa Monoblock Série Lisboa, a quantidade mínima de pedido é de 12 unidades, assegurando que pode equipar o seu estabelecimento de forma adequada com este modelo.